

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины П1.В.ДВ.04.02 «Гигиена на перерабатывающих предприятиях»
направления подготовки бакалавров 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
профиль подготовки Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции

Цель изучения дисциплины: формирование профессиональной культуры соблюдения требований санитарии и гигиены на перерабатывающих предприятиях, освоение студентами теоретических знаний, приобретение умений и навыков в области содержания предприятий, необходимых для профессиональной деятельности; создание у обучающихся целостной системы знаний, умений и навыков по анализу пищевых отравлений, оценке качества пищевых продуктов, организации их хранения, особенностей технологии и реализации готовой продукции.

Задачи дисциплины:

- выработка у студентов логического мышления;
- изучение влияния факторов окружающей среды – природных и социальных (физических, химических, биологических, психологических) на здоровье и трудоспособность населения и разработка соответствующих оздоровительных мероприятий;
- разработка средств и способов, направленных на повышение сопротивляемости организма к возможным неблагоприятным факторам внешней среды, на улучшение здоровья и физического развития;
- выработка понимания важности необходимости соблюдения санитарного законодательства, а также санитарно-гигиенических норм и требований на перерабатывающих предприятиях;
- овладение методами анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки до реализации готовой продукции;
- освоение санитарно-эпидемиологической экспертизы проектов строительства на перерабатывающих предприятий.

Основные блоки и темы дисциплины: Государственный санитарно-эпидемиологический надзор. Гигиенические основы на перерабатывающих предприятиях. Санитарно-гигиеническая характеристика факторов внешней среды. Гигиенические требования к организации производства на хлебопекарных, макаронных предприятиях. Гигиенические требования к организации производства на консервных заводах. Гигиенические требования к организации производства на молзаводах. Гигиенические требования к организации производства на мясоперерабатывающих предприятиях. Гигиенические требования к организации производства на маслозаводах. Пищевые заболевания и их профилактика. Качество и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Учебная дисциплина «Гигиена на перерабатывающих предприятиях» является дисциплиной по выбору вариативной части ОП направления подготовки бакалавров 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

В результате изучения учебной дисциплины у обучающегося формируются компетенции:

- способность к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);
- готовность реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы (ПК-7).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- нормы и правила самоорганизации и самообразования;
- показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы.

уметь:

- применить нормы и правила самоорганизации и самообразования;
- реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы.

владеть:

- способностью к самоорганизации и самообразованию.
- способностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы.

Дисциплина изучается посредством лекций, все разделы программы закрепляются практическими занятиями, самостоятельной работой над учебной и научно-технической литературой и завершается зачетом.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 108 часов, 3 зачетные единицы.

Вид промежуточной аттестации: зачет.


Разработчик




подпись

Едыгова С.Н.
Ф.И.О.

Зав. выпускающей кафедрой


подпись

Хатко З.Н.
Ф.И.О.